convulus Batatus). S. Bd. XVIII. S. 280 dieſer Zeitſchrift. Br.

## Ueber die giftigen Wirkungen von Solanum mammimosum auf den menſchlichen Organismus, von des Alleurs.

(Journ. de Chim. med. II. 30.)

Das von Morin in den Früchten dieſer Pflanze bewieſene Vorhandenſeyn von äpfelſaurem Solanin und eines dem der Leguminoſen ähnlichen nauſeöſen Principes veranlaßten mich, die Wirkungen derſelben zu ſtudiren, welche ſie auf den Organismus hervorbrächten. Da Hunde und Katzen ſo wenig von dieſer giftigen Frucht afficirt wurden, ſo beſchloß ich, die Wirkung derſelben auf meinen eigenen Körper zu prüfen. Ich nahm daher etwas von der Frucht, zerquetſchte mit Zuckerwaſſer, um die Pulpe von der Haut zu befreien und verſchluckte letztere mit der Flüſſigkeit.

Wirkungen: Höchſtbitterer nauſeöſer Geſchmack; nach einer Viertelſtunde Unſicherheit des Geſichts, Bläſſe, Kopfſchmerz, Erbrechen bitterer grünlicher Materie, große Kälte der Extremitäten, Ermattung, Ziehen der Geſichtsmuskeln, und Unmöglichkeit auf der rechten Seite zu liegen; weder Dekokte von Althäa noch öligte oder alkaliſche Mixturen milderten das Erbrechen; kein Brennen im Oeſophagus und im Magen; nach Einnehmen von etwas Eſſig: Ausſpeien von vielem Waſſer, kein Erbrechen; nach 12 Tropfen Laudanum: Verſchwinden der Angſt, aber neues Erbrechen, welches nach ſäuerlichem Waſſer ſich milderte, große Erſchöpfung, lachende Phantaſien; nach drei Stunden ein vierſtündiger ruhiger Schlaf; beim Erwachen: bitterer Geſchmack im Munde, unſicherer Gang, keine Eßluſt; am fol

genden Tage: gewöhnlicher normaler Zuſtand bis auf einige Mattigkeit in den Beinen.

---

## Darſtellung des kryſtalliſirbaren Zuckers der Runkelruben,

von Payen.

(Journ. de Chim. med. II. 34.)

Die allgemein bekannte Schwierigkeit, einen ſchön kryſtalliſirten Zucker aus den Runkelrüben, beſonders bei Arbeiten im Kleinen, darzuſtellen, liegt nach meinen Erfahrungen in der Wirkung mehrerer unmittelbaren Beſtandtheile auf den Zucker während des Abrauchens des Saftes, wodurch eine neue unkryſtalliſirbare Zuckerart gebildet wird, welche ſchon ihres ſchleimigen Zuſtandes wegen die Kryſtalliſation des nicht veränderten Zuckers erſchwert.

Folgendes Verfahren giebt einen guten Erfolg. 1000 Grammen Runkelrübenſaft werden mit 4 Gramm. Schwefelſäure und 40 Waſſer angerührt, und nach 2 Minuten Ruhe auf Filter gebracht. Die hellen Flüſſigkeiten werden mit einer Kalkmilch, die 8 Gramm. Kalk enthält, geſättigt, filtrirt, mit 60 Gramm. Thierkohle angerührt, ins Kochen gebracht, filtrirt, nun ſo ſchnell wie möglich zur Syrupskonſiſtenz abgeraucht, nach dem Erkalten mit dem dreifachen Volum Alkohol von 36° B. vermiſcht, von der niedergefallenen gummichten Maſſe wird die Flüſſigkeit abgegoſſen, letztere mit ihrem Gewichtszehntel Kohle behandelt, durch Entfernung des Alkohols wieder zur Syrupskonſiſtenz verdunſtet, und mehrere Tage in der Wärme einer Trockenſtube von 25° dem Kryſtalliſiren überlaſſen, bis der letzte Theil der Flüſſigkeit keine Kryſtalle mehr giebt; die kryſtalliniſche Maſſe wird jetzt mit einer geſättigten Zucker-